



Prévention des Risques Professionnels

GUIDE PRATIQUE

Hypermarchés et Supermarchés

Avec la collaboration de :



Préambule

Ce guide a été élaboré en étroite collaboration entre le service de Prévention de la CRAM LR et les médecins des services de santé au travail de la région Languedoc Roussillon dans le cadre de la pluridisciplinarité introduite par la réforme de la Santé au Travail.

Il repose sur des études de poste réalisées sur le terrain avec les professionnels de ce secteur.

Sommaire

Préambule.....	2
Sommaire	3
1- Introduction.....	4
2- Les AT / MP dans la Grande Distribution	5
3- Les obligations	7
3-1 Evaluation des risques.....	7
3-2 Formation et accueil des nouveaux embauchés	7
3-3 Vérifications périodiques	8
3-4 Plan de prévention	9
3-5 Protocole de chargement et déchargement	9
3.6 Le Dossier d'Intervention Ulérieure sur Ouvrage (DIUO).....	10
3-7 Les équipements de protection individuelle (EPI).....	11
4- Fiches pratiques	12
5- Annexes.....	13
5-1 Les outils documentaires.....	14
5-2 Lexique.....	18
5-3 Les Fiches pratiques.....	19

1 - Introduction

Ce guide s'adresse aux acteurs de la grande distribution (hypermarchés et supermarchés).

Il a pour objectif, à partir d'exemples de « bonnes pratiques » relevés dans ce secteur d'activité, de les aider à mettre en place des mesures de prévention au quotidien ou lors :

- de la conception de nouveaux magasins ;
- d'opérations de «remodeling» ;
- d'un changement d'organisation.

Il doit par ailleurs faciliter l'évaluation des risques dans leur établissement.

2- Les AT / MP dans la Grande Distribution

Ces statistiques nationales concernent les numéros de risque 52.1FA Hypermarchés (Surface de vente supérieure à 2500 m²) et 52.1DA Supermarchés (Surface de vente comprise entre 400 m² et 2500 m²) pour l'année 2003.

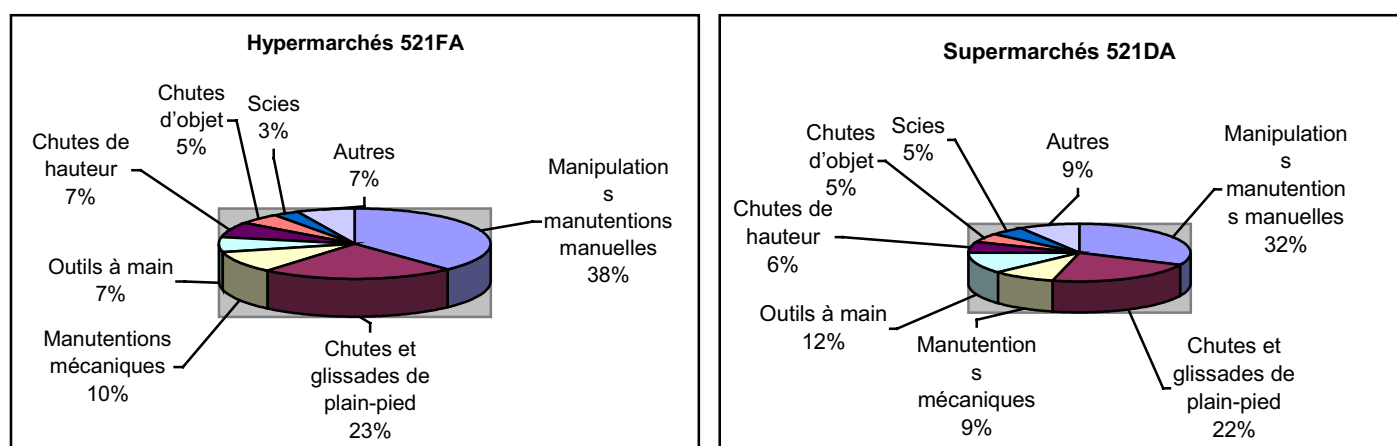
Les statistiques des accidents du travail

Statistiques nationales Année 2003	Indice de fréquence	Nbre d'AT	Nbre de journées perdues	Moyenne jour d'arrêt
Hypermarchés 52.1FA	67	16 314	696 261	43
Supermarchés 52.1DA	71	15 527	672 563	43

Les indices de fréquence des accidents du travail (nombre d'accidents avec arrêt pour 1000 salariés) sont :

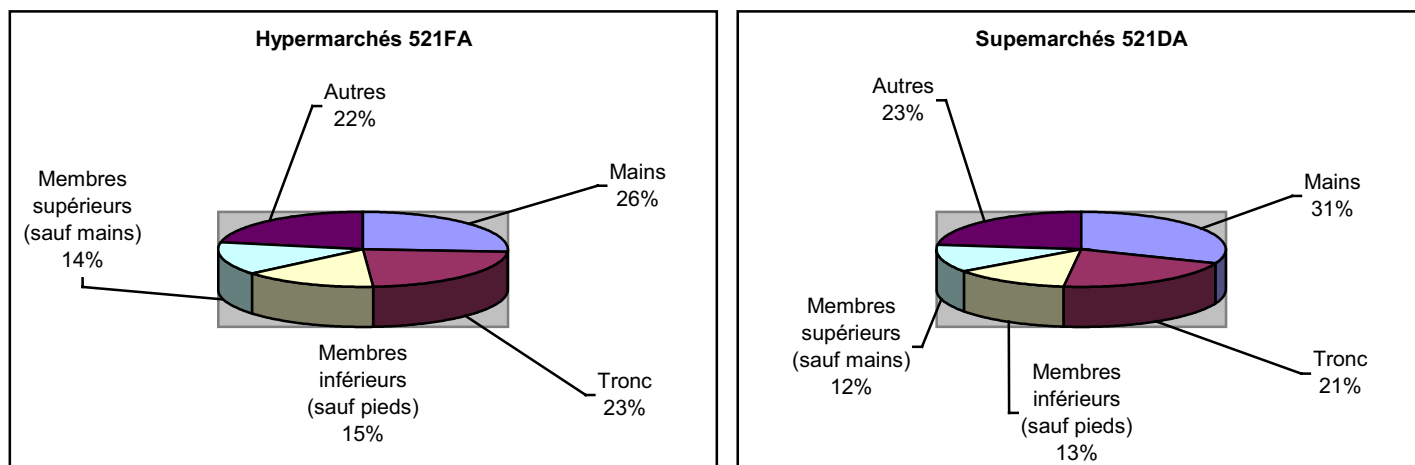
- élevés dans ce secteur (comparés à l'indice de fréquence moyen tous secteurs d'activité confondus qui est de 41) ;
- en Languedoc Roussillon, en moyenne supérieures à 20% des valeurs nationales.

Les éléments matériels à l'origine des accidents du travail



Les manutentions manuelles et mécaniques, les déplacements et les outils à main représentent plus de 75% des accidents.

Le siège des lésions des accidents de travail



La main est la partie du corps la plus exposée lors d'accidents du travail.

Les maladies professionnelles

Maladies professionnelles nationale année 2003	Hypermarchés 52.1FA	Supermarchés 52.1DA
Affections périarticulaires (MP 57*)	545	514
Affections du rachis lombaire provoquées par manutention de charges lourdes (MP98*)	21	33
Affections respiratoires de mécanisme allergique (MP66*)	12	0
Lésions eczématiformes allergiques (MP 65*)	5	5
Autres	4	7
Total Maladies professionnelles	587	559

On note une augmentation très importante des maladies professionnelles et notamment des affections périarticulaires (TMS).

3- Les obligations

Les chapitres suivants présentent les principales obligations du chef d'entreprise dans le secteur de la Grande Distribution, au niveau de la prévention des risques professionnels.

3-1 Evaluation des risques

L'employeur doit prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé de son personnel sur la base de principes généraux de prévention parmi lesquels figure l'évaluation des risques (article L230-2 du Code du travail).

Il doit transcrire et mettre à jour régulièrement les résultats de cette évaluation dans un document unique (Décret n°2001-1016 du 5 novembre 2001). La brochure **L'évaluation des risques professionnels de l'INRS ED 840** permet d'initier cette démarche d'évaluation.

3-2 Formation et accueil des nouveaux embauchés

Tout chef d'entreprise est tenu d'organiser une formation pratique et appropriée en matière de prévention des accidents du travail (article L231-3-1 du code du travail), au profit des salariés de son entreprise (CDD, CDI), comme de ceux dont il pourrait avoir la responsabilité (intérimaires, apprentis).

Le parrainage par un collègue de travail peut faciliter l'intégration progressive au poste de travail et à son environnement.

Exemples d'informations à transmettre:

- Description de l'entreprise
- Horaires de travail
- Vestiaires, locaux de restauration
- Règles de circulation
- Consignes en cas d'incendie
- Organisation des secours
- Organisation de la vie sociale (DP, CE, CHSCT...)
- Accueil au poste de travail (présentation de la hiérarchie, de l'atelier et du poste, des modes opératoires, des risques liés à l'activité, des consignes de fonctionnement et de sécurité...)
- Conduite à tenir en cas d'accident

3-3 Vérifications périodiques

Les vérifications des installations et matériel sont obligatoires, leur périodicité varie selon le type.

Pour certaines il est prévu une vérification initiale.

Le résultat de ces vérifications donnera lieu à un rapport reprenant notamment les observations de non conformité ou de dysfonctionnement éventuels.

Le suivi des travaux visant à supprimer ces observations sera retranscrit à la suite de ce rapport ou dans un registre spécifique.

La date, l'identité du vérificateur, les installations vérifiées seront notées dans un registre des contrôles techniques.

Principales vérifications périodiques:

- Installations électriques
- Aération. (installations de ventilation pollution non spécifique et spécifique)
- Matériels de protection contre les incendies (extincteurs, sprinkleurs, RIA, alarmes, ...)
- Signalisation de secours
- Eclairage de sécurité
- Appareils de levage (nacelles, gerbeurs....) + plate-forme de mise à niveau
- Monte-charge et ascenseurs
- Portes et portails (automatiques ou semi automatiques)
- Chariots automoteurs à conducteur porté
- Chariots automoteurs à conducteur accompagnant (transpalette électrique,...)
- Equipements sous pression (cuves de compresseurs, ...)
- Echelles
- Fours à combustible liquide ou gazeux
- Installations frigorifiques fixes
- Installations thermiques
- Machines à conditionner
- Installation des silos de farine
- Compacteurs à déchets, à carton,...

La brochure de l'INRS ED 828 présente les obligations dans le cadre des vérifications périodiques.

3-4 Plan de prévention

L'intervention d'entreprises extérieures est génératrice de risques liés à la coactivité (intervention simultanée de personnel d'entreprises différentes).

Le Décret du 20 février 2002 précise les différentes étapes à suivre par l'entreprise utilisatrice et les entreprises extérieures (maintenance, « merchandiser »...).

La brochure «Intervention d'entreprises extérieures» de l'INRS ED 941 permet de réaliser un Plan de Prévention.

3-5 Protocole de chargement et déchargement

Ce protocole concerne notamment les livraisons (marchandises, farine, essence...), le convoyage des fonds et l'évacuation des déchets.

L'arrêté du 26 avril 1996 prévoit un protocole de sécurité préalable daté et signé entre les employeurs concernés. Un exemplaire doit être tenu à disposition des CHSCT de chaque entreprise.

Si le prestataire n'a pas été identifié avant l'opération, le chauffeur sera informé des règles de sécurité dès son arrivée sur le site.

La brochure «Intervention d'entreprises extérieures» de l'INRS ED 941 vous permet de réaliser un Protocole de sécurité lors des opérations de chargement et de déchargement.

3.6 Le Dossier d'Intervention Ulérieure sur Ouvrage (DIUO)

Le DIUO établi par le coordonateur SPS (Sécurité et Protection de la Santé) doit réunir toutes les données permettant d'entretenir l'ouvrage en toute sécurité.

Ce dossier est obligatoirement remis au maître d'ouvrage à réception des travaux.

Les opérations à cibler sont en particuliers :

- les interventions sur toiture (étanchéité...) ;
- les contrôles périodiques (ascenseur...) ;
- le nettoyage (vitres, charpentes, enseignes....) ;
- l'entretien et la réparation (luminaire, climatisation, chauffage, façades, espaces verts, parkings...) ;

3-7 Les équipements de protection individuelle (EPI)

Ils doivent être choisis avec les opérateurs, adaptés à leur taille et à leur morphologie, marqués CE, mis à leur disposition en quantité suffisante, remplacés régulièrement et rangés dans des armoires de stockage.

Ce tableau n'est pas exhaustif, les EPI sont à adapter en fonction des risques dans l'établissement.

Les EPI	Chaussures/ bottes de sécurité	Vêtement de protection	Masques	Casques	Protection des mains	Protection auditive	Lunettes
Fiche N°1 Laboratoire Boucherie	1/2	4/5			10		
Fiche N°2 Rayon Charcuterie/Traiteur	2	3/4			9		
Fiche N°3 Rayon Fromage	2	3/4			10		
Fiche N°4 Rayon Poissonnerie	2	3/4			10		
Fiche N°5 Laboratoire Boulangerie/Pâtisserie	1	3/4	6		9		
Fiche N°6 Rayon Fruits et Légumes	1	3/4			11		
Fiche N°7 Rayon Liquides	1				10		
Fiche N°8 Electroménager, hi-fi, Vidéo	1				10		
Fiche N°9 Autres rayons : PGC, DPH, BLS	1				10/11		
Fiche N°10 Réception	1	4			10/11		
Fiche N°11 Stockage, circulation	1	4			10/11		
Fiche N°12 Local Déchets	1	3	6		10/11		13
Fiche N°13 Décoration	1	3	6		10/11		
Fiche N°14 Coffre et transfert de fond	1						
Fiche N°15 Station service	1	3/4	6		10/11		13
Fiche N°16 Accueil/Standard							
Fiche N°17 Service après vente	1	3/4			10		
Fiche N°18 Espace service							
Fiche N°19 Espaces photos		3	6		11		
Fiche N°20 Poste Caissière							
Fiche N°21 Maintenance	1/2	3/4/5	6/7	8	9/10/11	12	13
Fiche N°22 Sécurité	1						
Fiche N°23 Administratif							
Fiche N°24 Vestiaires/Sanitaires							
Fiche N°A Manutention mécaniques	1	4					
Fiche N°B Nettoyage/désinfection	1/2	3	6		10/11		13

- 1- Chaussure à bout renforcé, sans lacets et avec semelles antidérapantes (dont le coefficient de frottement dynamique est > 0,15 selon les mesures INRS) pour toutes activités avec manutention
- 2- Botte à bout renforcé et semelles antidérapantes (dont le coefficient de frottement dynamique est > 0,15 selon les mesures INRS) imperméables et éventuellement fourrées si nécessaire
- 3- Vêtement de protection contre les salissures
- 4- Vêtement de protection contre le froid (parka fourrée...) et les intempéries si nécessaire
- 5- Tablier contre risque coupure...
- 6- Masque adapté aux poussières (farine, bois...) ou aux émissions de produits chimiques...
- 7- Masque de soudage à cristaux liquides
- 8- Casque
- 9- Gants isolants chaleur
- 10- Gants protection contre coupure, ...
- 11- Gants en vinyle
- 12- Protection auditive
- 13- Lunettes protection contre projection

4- Fiches pratiques

Des fiches pratiques en annexe présentent les principales situations à risque par zones fonctionnelles :

Fiche n°01 : Laboratoire Boucherie
Fiche n°02 : Rayon Charcuterie/Traiteur
Fiche n°03 : Rayon Fromage
Fiche n°04 : Rayon Poissonnerie
Fiche n°05 : Laboratoire Boulangerie/Pâtisserie
Fiche n°06 : Rayon Fruits et Légumes
Fiche n°07 : Rayon Liquides
Fiche n°08 : Electroménager, hi-fi, Vidéo
Fiche n°09 : Autres rayons : PGC, DPH, BLS, ...
Fiche n°10 : Réception
Fiche n°11 : Stockage, circulation
Fiche n°12 : Local Déchets
Fiche n°13 : Décoration
Fiche n°14 : Coffre et transfert de fond
Fiche n°15 : Station service
Fiche n°16 : Accueil/Standard
Fiche n°17 : Service après vente
Fiche n°18 : Espace service
Fiche n°19 : Espaces photos
Fiche n°20 : Poste Caissière
Fiche n°21 : Maintenance
Fiche n°22 : Sécurité
Fiche n°23 : Administratif
Fiche n°24 : Vestiaires/Sanitaires

Et par opérations transversales :

Fiche A : Nettoyage/désinfection
Fiche B : Manutentions mécaniques

Pour chacune des situations à risque présentées des exemples de solutions de prévention à adapter à l'établissement sont proposées.

Aides à la lecture des fiches :

1. Les textes en gras concernent des mesures de prévention à intégrer dès la conception ou lors d'opérations de «remodeling».
2. Les astérisques * renvoient au lexique en annexe.

5- Annexes

5-1 Les outils documentaires

Références ouvrages et bibliographie	Boucherie	Charcuterie	Fromage	Poissonnerie	Boulangerie	Fruits/Légumes	Liquides	Electroménager	Autres rayons	Réception	Stockage	Déchets	Décoration	Coffres	Station service	Accueil	SAV	Service	Photos	Caisse	Maintenance	Sécurité	Administratif	Vestiaires	Nettoyage	Manutentions
CNAMTS - R 215 - Batteries d'accumulateurs																										
CNAMTS - R 223 - Utilisation d'aires de transbordement et de matériels de manutention et de mise à niveau																										
CNAMTS - R 307 - Utilisation des roll-conteneur dans la distribution																										
CNAMTS - R 308 - Entrepôts Magasins et parc de stockage - Organisation et exploitation																										
CNAMTS - R 366 - Moyens de manutention à poussée et/ou à traction manuelle																										
CNAMTS - R367 - Prévention des risques dus aux moyens de manutention à poussée et/ou à traction manuelle																										
CNAMTS - R 389 - utilisation des chariots automoteurs de manutention à conducteur porté																										
CNAMTS - R 393 - Manutention des quartiers ou carcasses de viande de boucherie																										
CNAMTS/DGAL - Liste des revêtements de sol dans les locaux de produits alimentaires																										
CRAM LR - Recommandation : La prévention du risque d'agression des salariés en contact avec le public																										
CRAMLR - T23 - Problématique de la conformité des laboratoires																										
CRAMIF - Guide sur les industries de la boulangerie pâtisserie et terminaux de cuisson																										
TC 87 - Document pour le médecin du travail n°90 - Prévention des allergies respiratoires professionnelles en boulangerie pâtisserie																										
CRAM NORMANDIE - Etude ergonomique Rayon Fruits et Légumes 2002																										
INBP - Supplément technique sur les réactions allergiques aux poussières de farine																										
INRS - ED 23 - L'aménagement des bureaux																										
INRS - ED 35 - Transpalettes manuels																										
INRS - ED 36 - Transpalettes électriques à conducteur accompagnant																										
INRS - ED 42 - Les sièges à suspension pour chariots élévateurs																										
INRS - ED 51 - Méthodes d'implantation des postes de travail avec écran de visualisation																										
INRS - ED 59 - Risque chimique pendant travaux de nettoyage																										
INRS - ED 70 - Les sièges de travail																										

Références ouvrages et bibilographie	Boucherie	Charcuterie	Fromage	Poissonnerie	Boulangerie	Fruits/Légumes	Liquides	Electroménager	Autres rayons	Réception	Stockage	Déchets	Décoration	Coffres	Station service	Accueil	SAV	Service	Photos	Caisse	Maintenance	Sécurité	Administratif	Vestiaires	Nettoyage	Manutentions
INRS - ED 75 - Plates-formes de travail pour travaux de faible hauteur																										
INRS - ED 77 - Hygiène alimentaire																										
INRS - ED 78 - Conditionnement d'ambiance dans industries agro-alimentaire																										
INRS - ED 79 - Conception et aménagement des postes de travail																										
INRS - ED 85 - L'éclairage artificiel au poste de travail																										
INRS - ED 90 - Passage des charges palettisées																										
INRS - ED 96 - Le CACES																										
INRS - ED 100 - Chariots automoteurs GPL																										
INRS - ED 104 - Implantation des postes de travail																										
INRS - ED 106 - Intégrer le nettoyage et la désinfection à la conception des locaux																										
INRS - ED 112 - Les gants contre le risque chimique																										
INRS - ED 115 - Couteaux à lame jetable																										
INRS - ED 539 - Interventions et travaux sur les équipements et installations électriques																										
INRS - ED 717- Batteries chargées																										
INRS - ED 742 - Soudage et coupage au chalumeau																										
INRS - ED 744 - Utilisation produits chimiques																										
INRS - ED 745 - Etiquetage produits chimiques																										
INRS - ED 754 - Consignations et déconsignation																										
INRS - ED 761 - Le dos mode d'emploi																										
INRS - ED 766 - Chariots automoteurs de manutention Manuel de conduite																										
INRS - ED 771 - Les rayonnages métalliques																										
INRS - ED 776 - Méthode d'analyse des manutentions manuelles																										
INRS - ED 780 - Les appareils de protection respiratoire																										
INRS - ED 784 - Equipements à jet d'eau à haute et très haute pression																										
INRS - ED 789 - Incendie et lieux de travail																										
INRS - ED 790 - Aide- mémoire BTP																										
INRS - ED 940 - La main et la machine																										
INRS - ED 941 - Intervention d'entreprises extérieures																										
INRS - ED 950 - Conception des lieux de travail																										
INRS - ED 957 / ED 5031 - Troubles musculo-squelettiques du membre supérieur																										

Références ouvrages et bibliographie	Boucherie	Charcuterie	Fromage	Poissonnerie	Boulangerie	Fruits/Légumes	Liquides	Electroménager	Autres rayons	Réception	Stockage	Déchets	Décoration	Coffres	Station service	Accueil	SAV	Service	Photos	Caisse	Maintenance	Sécurité	Administratif	Vestiaires	Nettoyage	Manutentions
INRS - ED 798 - Les Equipements de protection individuelle des yeux et du visage																										
INRS - ED 800 - Le guide de la circulation en entreprise																										
INRS - ED 801 - Plates formes élévatrices mobiles de personnel																										
INRS - ED 811 - Les articles chaussants de protection																										
INRS - ED 812 - Chariots automoteurs Choix et utilisation																										
INRS - ED 819 - Travailler en sécurité avec l'eau à haute pression																										
INRS - ED 829 - Maintenance et prévention des risques professionnels dans les projets de bâtiment																										
INRS - ED 831 - Levage de personnes en sécurité																										
INRS - ED 835 - Les maladies professionnelles																										
INRS - ED 837 - Les tabliers de protection.																										
INRS - ED 850 - Aide mémoire filière viande de boucherie																										
INRS - ED 852,853,854,855, 4054 - La démarche du couteau qui coupe																										
INRS - ED 856 - Conduite en sécurité des chariots automoteurs à conducteur porté...																										
INRS - ED 857 - Les silos à farine																										
INRS - ED 858 - Maladies animales «Pourquoi et comment se protéger»																										
INRS - ED 865 - Analyser le travail pour maîtriser le risque TMS																										
INRS - ED 869 - Se laver les mains																										
INRS - ED 875 - La perceuse : dangers et prévention																										
INRS - ED 883 - Pourquoi porter des gants et comment ôter des gants souillés																										
INRS - ED 888 - La main et les produits chimiques																										
INRS - ED 904 - Conduite en sécurité des plates-formes élévatrices mobiles de personnel																										
INRS - ED 922 - Mieux vivre sur son écran																										
INRS - ED 923 - Le travail sur écran en 50 questions																										
INRS - ED 1456 - L'habilitation en électricité : démarche en vue de l'habilitation du personnel																										
INRS - ED 4074 - Liste des organismes de formation à «La démarche du couteau qui coupe »																										

Références ouvrages et bibliographie	Boucherie	Charcuterie	Fromage	Poissonnerie	Boulangerie	Fruits/Légumes	Liquides	Electroménager	Autres rayons	Réception	Stockage	Déchets	Décoration	Coffres	Station service	Accueil	SAV	Service	Photos	Caisse	Maintenance	Sécurité	Administratif	Vestiaires	Nettoyage	Manutentions
INRS - ED 5012 - Les légionelles en milieu de travail																										
INRS - TJ 11 - Aide mémoire juridique Installations sanitaires des entreprises																										
INRS - TJ 18- Manutentions manuelles																										
INRS - TJ 22 - Hygiène et sécurité dans la distribution alimentaire																										
Union des Fabricants Français d'Equipements pour la boulangerie pâtisserie - Le guide de la sécurité en boulangerie et pâtisserie																										
PERIFEM - Les postes d'encaissement en hypermarché/supermarché																										

5-2 Lexique

Couteaux usés: Cf. Documentation INRS - ED 852,853,854,855, 4054 - *La démarche du couteau qui coupe*

Cutters à lame rétractable: Cf. Documentation INRS - ED 115 - *Couteaux à lame jetable*

Dimensions des passages: Cf. Documentation INRS - ED 718 - *Conception des lieux de travail*

Directive ATEX: Directive européenne sur les atmosphères explosives

DIUO: Dossier d'Intervention Ulérieure sur Ouvrage Cf. Chapitre 3-6 DIUO

EPI: Equipement de Protection Individuelle Cf. Chapitres 3-7 EPI et 5-1 Outils Documentaires

FDS: Fiches de Données de Sécurité Cf. Documentation INRS - ED 744 - *Utilisation produits chimiques*

Gants de protection: Cf. Documentation INRS - ED 883 - *Pourquoi porter des gants et comment ôter des gants souillés*, INRS - ED 888 - *La main et les produits chimiques*

Habilitation électrique: Cf. Documentation INRS - ED 1456 - *L'habilitation en électricité* *démarche en vue de l'habilitation du personnel*, INRS - ED 539 - *Interventions et travaux sur les équipements et installations électriques*

Incompatibilités chimiques: Cf. Documentation INRS - ED 744 - *Utilisation produits chimiques*, INRS - ED 745 - *Etiquetage produits chimiques*

Limites réglementaires manutentions manuelles: Cf. Code du Travail et Documentation INRS - ED 776 - *Méthode d'analyse des manutentions manuelles*

Liste Revêtements sols CNAMTS/DGAL : Liste des revêtements de sols alimentaires antidérapants conformes aux spécifications de la CNAMTS et de la DGAL Cf Documentation CNAMTS/DGAL - *Liste des revêtements de sol dans les locaux de produits alimentaires*

Lux: Cf Documentation INRS - ED 85 - *L'éclairage artificiel au poste de travail*

Maladies infectieuses: Cf. Documentation INRS - ED 835 - *Les maladies professionnelles*, INRS - ED 858 - *Maladies animales «Pourquoi et comment se protéger»*

Nacelles: Cf. Documentation INRS - ED 801 - *Plates formes élévatrices mobiles de personnel*

PERIFEM: Pour commander la brochure : *Les postes d'encaissement en hypermarché/supermarché*

Contacter PERIFEM - 10, rue du Débarcadère 75852 PARIS CEDEX - Tel : 01-40-55-12-88 - Fax : 01-40-55-12-99 - Mail : infos@perifem.asso.fr

PIRL: Plates Formes Individuelles Roulantes Légères INRS - ED 75 - *Plates-formes de travail pour travaux de faible hauteur*

Plan de prévention: Cf. chapitre 3-4 *Plan de prévention* et Documentation INRS - ED 757 - *Intervention d'entreprises extérieures*, INRS - ED 942 - *Les entreprises extérieures*

Technique d'affûtage et d'affilage: Cf. Documentation INRS - ED 852,853,854,855, 4054 - *La démarche du couteau qui coupe*

TMS: Troubles Musculosquelettiques Cf. Documentation INRS - ED 797 - *Troubles musculosquelettiques du membre supérieur*, INRS - ED 865 - *Analyser le travail pour maîtriser le risque TMS*

5-3 Les Fiches pratiques

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier toutes les enseignes et l'ensemble des personnels qui nous ont accueillis.

ADRESSES

CRAM LANGUEDOC ROUSSILLON

Service Prévention des Risques professionnels
29 Cours Gambetta
CS 49001
34068 Montpellier Cedex 2
www.cram-lr.fr
www.inrs.fr (documentation INRS)
Téléphone : 04 67 12 95 97

AMETRA CASTELNAU LE LEZ

6 Font de la Banquière
34170 Castelnau Le Lez
Téléphone : 04 99 58 37 20

AMETRA LATTES

496 route Pompignane
34970 Lattes
Téléphone : 04 67 20 98 10

AMETRA EUROMEDECINE

525 rue de la Croix Verte
Euromédecine
34090 Montpellier
Téléphone : 04 67 84 76 40

SIST 66

19 rue Jeanne D'Arc
66027 Perpignan Cedex
Téléphone : 04 68 35 73 80

AIPALS LATTES

Zac Font de la Banquière
Av Figuière
34970 Lattes
Téléphone : 04 67 15 93 30

AISMT BEZIERS

BP 80
CS 70670
79 avenue Georges Clémenceau
34536 Béziers Cedex
Téléphone : 04 67 09 27 70

AISMT NIMES

13 Boulevard Talbot
BP 90
300009 Nîmes Cedex
Téléphone : 04 66 04 21 33

SIST CARCASSONNE

27 Boulevard Marcou
BP36
11001 Carcassonne Cedex
Téléphone : 04 68 11 93 33

THAU SANTE TRAVAIL

20 rue Romain Rolland
34200 SETE
Téléphone : 04 67 74 90 90

Caisse régionale d'assurance maladie du Languedoc-Roussillon
Département Prévention Tarification des Risques Professionnels
Adresse Postale : 29, cours Gambetta - CS 49001 - 34068 Montpellier cedex 2
Adresse géographique : 101 Place Pierre Duhem - Les Centuries 2 - 34000 MONTPELLIER

Service documentation :
Tel : 04-67-12-95-55 - Fax : 04-67-12-95-56
e-mail : prevdoc@cram-lr.fr

TAPR T.49
3^{ème} Edition- Septembre 2007- 1 000 exemplaires